Halloumi-Mango-Spieße

Zutaten

- 600 g Mango, reif
- 250 g Halloumi Grillkäse
- 50 g rote Zwiebeln
- 2 Stängel Minze
- 1 Beutel MAGGI Herzensküche Würzpaste für rustikales Ofen-Hähnchen
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom harten Kern lösen und in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden. Halloumi Grillkäse ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, viertel und die einzelnen Schichten etwas voneinander trennen. Von der Minze die Blättchen abzupfen, waschen und trocken tupfen.

2. Alle Zutaten abwechselnd auf Holzspieße stecken. Darauf achten, dass möglichst neben jedem Halloumi-Würfel ein Minzeblättchen steckt.

3. Würzpaste mit Öl verrühren und die Spieße damit von allen Seiten einpinseln.

4. Auf dem Grill goldbraun grillen. Dabei mehrmals wenden.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	24 g
Energie	365 kcal
Fett	22 g
Protein	15 g

25 Minuten

4 Stück

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de